









# Carte des vins

	<b>Flasche</b>
 <p><b>Gris de Gris Konwelt, Caves Leuck-Thull, Moselle</b> <b>Rebsorte :</b> 100% Pinot Gris. <b>Nase :</b> Aromen von exotischen Früchten. <b>Geschmack :</b> Gute Länge, Frische. <b>Servierempfehlung :</b> Mit gegrilltem Fleisch, Geflügel, Rippensteak und Salaten</p>	31,00€
 <p><b>Riesling Grand Premier Cru, Schumacher Knepper, Moselle</b> <b>Rebsorte :</b> Riesling. <b>Nase :</b> Blumige Aromen. <b>Geschmack :</b> Reiche und köstliche Mineralität, hübschen Noten von gelben Früchten. <b>Servierempfehlung :</b> Mit Krebsen und geräuchertem Schinken.</p>	32,50€
 <p><b>Château Paradis, Coteaux d'Aix Provence, Grenache Sauvignon</b> <b>Rebsorte :</b> 60% Sauvignon Blanc, 30% Rolle, 10% Grenache Blanc. <b>Nase :</b> Sehr schöne Frische mit blumigen Noten und Zitrusfrüchten. <b>Geschmack :</b> ein ausgewogener Abgang am Gaumen, zwischen rund, geschmeidig. <b>Servierempfehlung :</b> Als Aperitif und Salaten.</p>	26,50€
 <p><b>Chardonnay Vieilles Vignes, Clefs Terre de Dieu, Languedoc</b> <b>Rebsorte :</b> 100 % Chardonnay. <b>Nase :</b> Sehr aromatisch mit weißen Blüten, Honig und Ananas, mit gerösteten Noten. <b>Geschmack :</b> Reichlich Ende mit einem langen tropische, gerösteten Abgang. <b>Servierempfehlung :</b> Als Aperitif, Kalb und Muscheln</p>	28,50€
 <p><b>Cal del Magro Custoza, Monte Del Frà, Veneto</b> <b>Rebsorte :</b> 40% Garganega, 20% Trebbiano Toscano, 5% Tocai Friulano, 10% Cortese, 10% Chardonnay, Riesling-Italo, Malvasia, 15% Incrocio Manzoni. <b>Nase :</b> Aromen von Wildblumen, Golden Delicious-Apfel und exotischen Früchten. <b>Geschmack :</b> Trocken, großzügig, säuerlich, gute Länge. <b>Servierempfehlung :</b> Mit Sushi, Sashimi und allen rohen Fischen, weißem oder rotem Fleisch.</p>	33,50€
 <p><b>Pinot Bianco Platt &amp; Riegl, Cantina Giralan, Alto Adige</b> <b>Rebsorte :</b> 100% Pinot Bianco . <b>Nase :</b> Bietet viel Frische, duftend nach Äpfeln und Birnen. <b>Geschmack :</b> Mineralisch, saftig mit lebendiger Säure. <b>Servierempfehlung :</b> Als Aperitif, Antipasti, leichte Fischgerichte, leichte Gemüseküche.</p>	41,00€





**Quinta Dona Maria, Alentejo**

36,50€

**Rebsorte:** 60% Aragonez, 40% Touriga Nacional.

**Nase:** Frischen und tropischen Früchten.

**Geschmack:** Frisch und fruchtig, sehr gute Säure und lang anhaltender Abgang.

**Servierempfehlung:** Aperitif, mageres Grillfleisch, Pasta, Pizza, Tapas, Sushi, Risotto, Fisch.



**L'Ostal Cazes Rosé, Languedoc**

24,00€

**Rebsorte:** 50% Syrah, 50% Grenache.

**Nase:** Komplexe Mischung aus Rosenblättern, Grenadine und exotischen Früchten.

**Geschmack:** leicht und frisch. Im Abgang eine angenehme Süße.

**Servierempfehlung:** sommerliche, leichte Küche.



**Miraval Rosé, Provence**

53,00€

**Rebsorte:** Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah.

**Nase:** Zarte rote Beeren und weiße Blüten

**Geschmack:** Perfekte Balance, feine Struktur.

**Servierempfehlung:** feine Gerichte.



**Susumaniello, Puglia, Varvaglione**

26,50€

**Rebsorte:** 100% Susumaniello.

**Nase:** Aromen von kleinen roten Früchten.

**Geschmack:** Schöne würzige Note.

**Servierempfehlung:** Fischteller, helles Fleisch, Käse.



**Châteauneuf du Pape, Domaine Lazaret, Vallée du Rhône**

64,50€

**Rebsorte:** Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault.

**Nase:** Aromen roter Früchte, Lakritz und Gewürze.

**Geschmack:** Seidige Tannine, aromatisch, gute Länge.

**Servierempfehlung:** rotes Fleisch, Fleischterrine, Wild und Soßengerichte.



**Château du Rocher, Baron de Montfort, Saint Emilion, Frankreich**

49,50€

**Rebsorte:** 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

**Nase:** Ausdrucksstark, Aromen von Blumen, Pflaumenmarmelade, Lakritz und altem Leder.

**Geschmack:** Strukturiert und würzig.

**Servierempfehlung:** rotes Fleisch oder Käse.



**Paralupi Appassimento, Puglia, Varvaglione**

28,50€

**Rebsorte:** Negroamaro, Primitivo, Malvasia, Nera.

**Nase:** Aromen von Früchten, Note von Vanille und Schokolade.

**Geschmack:** Vollmundig, rund, samtigen Tanninen.

**Servierempfehlung:** Fleischgerichte, Käse.

**Quinta Dona Maria, Alentejo**

37,50€

**Rebsorte** : 50% Aragonez, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Alicante Bouschet, 15% Syrah.**Nase** : Geröstet, überreifen Pflaumen.**Geschmack** : Strukturiert, gutes Altern ermöglicht.**Servierempfehlung** : Rotes Fleisch, Roastbeef, Gegrilltes**Quinta do Portal, Douro**

36,50€

**Rebsorte** : 35% Tinta Roriz, 35% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca.**Nase** : Frischen Früchten von blumigen Noten.**Geschmack** : Frische, appetitlich.**Servierempfehlung** : Käse, rotes Fleisch.**Herdade das Servas Red, Colheita Selecionada, Portugal**

33,50€

**Rebsorte** : 40% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Trincadeira.**Nase** : Aromen reifer Früchte, Pflaumen, Kirschen sowie blumige Noten.**Geschmack** : Komplex und gut strukturiert, ausgewogene Tannine, gute Länge.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch, Wild, würziger Käse.**Vino Nobile di Montepulciano Riserva Simposio Trerose, Toscana, Italien**

69,50€

**Rebsorte** : 100% Sangiovese.**Nase** : komplex mit würzigen und gerösteten Noten.**Geschmack** : Aromen von reifen Früchten und einer leicht holzigen Note.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch, gekochtes Rindfleisch und Wildeintopf.**Primitivo di Manduria – Papale Linea Oro, Varvaglione, Puglia, Italien**

42,50€

**Rebsorte** : 100% Primitivo di Manduria.**Nase** : Arome von Fruchtmarmelade.**Geschmack** : Rund und geschmeidig.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch und Wild.**Tempranillo Cruz De Alba, Ribera del Duero, Spanien**

54,00€

**Rebsorte** : 100% Tempranillo.**Nase** : Aromen von Saisonfrüchten, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.**Geschmack** : Aromen von Kaffeebohnen, Zedernholz, tanninreich.**Servierempfehlung** : rotes Fleisch, Wild, Eintöpfe und reifer Käse.**Los Vascos, Colchagua, Chili**

43,50€

**Rebsorte** : 75% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 10% Syrah, 5% Malbec.**Nase** : Aromen frischer Früchte wie Pflaumen, Kirschen sowie Noten von Vanille, Zimt, Muskatnuss, Haselnussmehl, weißem Pfeffer und Cashewnüssen.**Geschmack** : schöne Balance und attraktive Struktur, Volumen und Ausdauer.



**Malbec Reserva, Domaine Bousquet, Argentine**

37,50€

**Rebsorte :** 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah.

**Nase :** intensive Noten von schwarzen Früchten, Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren sowie schwarzer Pfeffer, Vanille und Zimt.

**Geschmack :** rund, geschmeidig, seidige Tannine.

**Servierempfehlung :** rotes Fleisch und Desserts auf Schokoladenbasis.



**Pinot Noir, Lindenn Heinisch, Moselle**

32,50€

**Rebsorte :** 100% Pinot Noir.

**Nase :** Waldfruchtaromen.

**Geschmack :** Harmonisch, elegant.

**Servierempfehlung :** Rot-und Schwarzwild.

## Suggestion vin blanc



**Chablis Sainte Claire Bio, Jean-Marc Brocard, Bourgogne**

52,50€

**Rebsorte:**100% Chardonnay.

**Nase:**Zitronige und gelbe Fruchtnoten.

**Geschmack :**Ein ausgeglichen und präziser Wein bei Delikatesse.

**Servierempfehlung :**Mit weißem Fleisch,Geflügel und Salaten.



**Sancerre Blanc Les Grandmontains, Domaine Laporte, Loire**

54,50€

**Rebsorte:**100% Sauvignon Blanc.

**Nase:**Zarte Aromen von reifen Früchten und exotischen Früchten wie Mango.

**Geschmack :**Bemerkenswerte Balance, runde, samtige und seidige Struktur.

**Servierempfehlung :**Mit geräuchertem Fisch, Krebstieren und weißem Fleisch.